

Kennzeichnung von Erzeugnissen der Fischerei und Aquakultur für die Vermarktung auf der Stufe des Einzelhandels bei der Abgabe an Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen

gilt für alle folgende Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur:

(s. Anh. I a, b, c und e der VO (EU) 1379/2013)

1. Fische:

lebend, frisch, gekühlt oder gefroren; **Fischfilets und anderes Fischfleisch** (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren

2. Fische,

getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Fische geräuchert (auch vor oder während des Räucherns gegart); Mehl, Pulver und Pellets von Fischen, genießbar

3. Krebstiere:

auch ohne Panzer, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Krebstiere in ihrem Panzer, in Wasser oder Dampf gekocht, auch gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von Krebstieren, genießbar

4. Weichtiere:

auch ohne Schale, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; wirbellose Wassertiere, andere als Krebstiere und Weichtiere, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von wirbellosen Wassertieren, anderen als Krebstieren, genießbar

5. Algen und Tange:

Die Kennzeichnung nach FischEtikettG und FischEtikettV gilt nicht für folgende Erzeugnisse:
(s. Anh. I h und i der VO (EU) 1379/2013)

- panierte Fische und Fischereierzeugnisse mit Auflage (z.B. „Schlemmerfilet“)
- Fischzubereitungen mit Saucen
- Fischmarinaden
- Fischdauerkonserven
- Fischsalate
- Räucherfische mit weiteren Zutaten (Räucherfische, die nur gesalzen und geräuchert werden, unterliegen der Fischetikettierung)
- panierte Krebs- und Weichtiererzeugnisse
- Kaviar und Kaviarersatz, aus Fischeiern gewonnen
- Surimi



Klingentadt Solingen · Der Oberbürgermeister · Bergisches Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Postanschrift: Postfach 10 01 65 · 42651 Solingen · Lieferanschrift: Dorper Straße 26 · 42651 Solingen

Fon: 0212 290 - 2581 / - 2582

Fax: 0212 290 - 2579

E-Mail: lebensmittelueberwachung@solingen.de



Verpflichtende Kennzeichnungselemente als obligatorische Verbraucherinformation

(s. Art. 35 VO (EU) 1379/2013)

Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur können dem Endverbraucher oder einem Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung nur dann zum Verkauf angeboten werden, wenn eine angemessene Kennzeichnung oder Etikettierung Folgendes enthält:

- die **Handelsbezeichnung der Art** (s. Art. 37 Abs. 1 b VO (EU) 1379/2013)
Die Handelsbezeichnung der Art ist die Bezeichnung der Art in der jeweiligen Amtssprache (hier: deutsch), die von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im *Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur* erfasst ist.
- den **wissenschaftlichen Namen** (s. Art. 37 Abs. 1 a VO (EU) 1379/2013)
Der wissenschaftliche Name der Art ist aus den Warenbegleitpapieren des Lieferanten entnehmbar. Er ist ebenfalls *im Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur* der BLE erfasst und der jeweiligen Handelsbezeichnung zugeordnet. Allerdings ist er für jede Art vollständig anzugeben, d.h. er darf z.B. nicht mit den Buchstaben „spp.“ (Gattungsbezeichnung) enden. So wird unter Punkt 3.2 des *Leitfadens des Bundesmarktvverbands (BMV) der Fischwirtschaft* ganz klar erläutert, dass die in der Liste der Handelsbezeichnungen aufgeführten Abkürzungen lediglich der Vereinfachung bei der Auflistung dienen. Die verpflichtende Kennzeichnung setzt sich aus der Bezeichnung der Gattung, z.B. „Gadus“, und der Art, z.B. „morhua“, zusammen. Somit lautet die wissenschaftliche Bezeichnung für atlantischen Kabeljau „Gadus morhua“. Auch die in der Liste der Handelsbezeichnungen angegebenen Bezeichnungen für die Familie, z.B. „Gadidae“, dienen nur der Zusammenfassung vieler Arten dieser Familie und sind keine Handelsbezeichnung für eine Art.
Mit Hilfe der öffentlich zugänglichen Datenbank www.fishbase.de kann der vollständige wissenschaftliche Name ermittelt werden.
- die **Produktionsmethode** (s. Art. 35 Abs. 1 b VO (EU) 1379/2013)
Die Produktionsmethode soll insbesondere wie folgt angegeben werden:
 - „... **gefangen** ...“ für Erzeugnisse der Meeresfischerei
 - „... **aus Binnenfischerei** ...“ für Erzeugnisse der Binnenfischerei
 - „... **in Aquakultur gewonnen** ...“ für Erzeugnisse der Aquakultur oder ZuchtDiese Vorschrift lässt dem Inverkehrbringer eine gewisse Wahlmöglichkeit. Es können auch andere Begriffe verwendet werden, wenn die Angabe eindeutig der Bedeutung der Produktionsmethode entspricht. So können statt „gefangen“ auch „aus Meeresfischerei“ und anstelle von „in Aquakultur gewonnen“ auch „gezüchtet“ oder „aus Zucht in ...“ verwendet werden.
- das **Gebiet**, in dem das Erzeugnis gefangen oder in Aquakultur gewonnen wurde (s. Art. 38 Abs. 1 VO (EU) 1379/2013)
 - bei *im Meer gefangenen Fischereierzeugnissen* muss der **Name des FAO-Fischereigebietes** angegeben werden (s. Anlage 2); **für die FAO-Fanggebiete Nr. 27 „Nordostatlantik“ und Nr. 37 „Mittelmeer und Schwarzes Meer“ sind schriftlich zusätzlich das Untergebiet oder**

die Division in einer dem Verbraucher verständlichen Form oder in Form einer Karte oder Piktogramms anzugeben (s. Anlage 1 Teil A und B).

- bei aus Binnenfischerei gewonnenen Fischereierzeugnissen muss ein nach Auskunft der BLE **eindeutiger Hinweis auf das Ursprungsgewässer**, aus dem das Erzeugnis stammt, erfolgen.
- bei Aquakulturerzeugnissen muss ein **Hinweis auf das Land**, in dem das Erzeugnis mehr als die Hälfte seines endgültigen Gewichts erlangt bzw. sich mehr als die Hälfte seiner Aufzuchtzeit befunden hat, erfolgen. Im Fall von Krebs- und Weichtieren ist anzugeben, wo sie sich während der abschließenden Aufzuchtphase von mindestens sechs Monaten befunden haben.

- die **Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts** (s. Art. 35 Abs. 1 c VO (EU) 1379/2013)
Die Angabe zur Kategorie des für den Fang eingesetzten Gerätes ist verbindlich und in Anhang III erste Spalte der VO (EU) 1379/2013 aufgeführt (s. Anlage 4 im Anhang dieses Merkblatts). Anlage 5 im Anhang dieses Merkblatts zeigt die Fanggerätekategorien und Fanggeräte im Überblick.

- die **Angabe, ob das Erzeugnis aufgetaut wurde** (s. Art. 35 Abs. 1 d VO (EU) 1379/2013)
Dies gilt nicht für
 - im Enderzeugnis vorhandene Zutaten;
 - Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein in technologischer Hinsicht notwendiger Schritt des Erzeugungsprozesses ist;
 - Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes (gemäß Anh. III Abschn. VIII der VO (EG) 853/2004) zuvor gefroren wurden;
 - Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse, die aufgetaut und anschließend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden.Gründe des Gesundheitsschutzes sind für Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse Vorschriften zum Schutz vor Parasiten (z.B. Nematoden, s. Anh. III Abschn. VIII Kap. III D VO (EU) 853/2004).

Somit muss z.B. Muschelfleisch, das nach Anh. III Abschn. VIII Kap. IV VO (EU) 853/2004 zur Haltbarmachung gekocht, dem die Schalen entfernt, das anschließend eingefroren worden ist und aufgetaut an Endverbraucher abgegeben wird, auch als aufgetaut gekennzeichnet werden.

Erzeugnisse, die zuvor gefroren waren, dürfen nicht den Anschein erwecken, es handele sich um Frischfisch.

- **ggf. das Mindesthaltbarkeitsdatum** (s. Art. 35 Abs. 1 e VO (EU) 1379/2013)
Es gelten die Vorschriften zum Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum, die in Art. 9 VO (EU) Nr. 1169/2011 umfassend und abschließend geregelt sind.

Für nicht vorverpackte Fischerei- und Aquakulturerzeugnisse können die verpflichtenden Angaben beim Verkauf auf der Einzelhandelsstufe durch Handelsinformationen wie Plakate oder Poster bekanntgegeben werden (s. Art. 35 Abs. 2 VO (EU) 1379/2013).

Diese Angaben können auch in Form einer Thekenkladde für den Kunden / Verbraucher auf Einzel-handelsstufe bereitgehalten werden (s. Ergebnisvermerk Runder Tisch zwischen Bund, Ländern sowie Marktbeteiligten aus der Wirtschaft und zur gemeinsamen Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur vom 21.05.2014).

Entgegen der Meinung von Bund, Ländern sowie Marktbeteiligten aus der Wirtschaft und zur gemeinsamen Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur (GMO), dass zusätzliche Angaben an der Ware im Sinne des Art. 35 VO (EU) 1379/2013 nicht erforderlich seien, schließt sich jedoch das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) der Empfehlung des Bundesmarktverbandes an, dass **zumindest die Anbringung der Handelsbezeichnung in der Nähe der Ware vorzunehmen ist** (Handlungsempfehlung des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) vom 18.08.2016 Az 8.82.-12.03.01.-07/16). Die Bestimmungen des Lebensmittelrechts bleiben davon unberührt. Ungeachtet der Regelung über die obligatorischen Angaben in Form einer Thekenkladde hat der **Einzelhandel jedoch Sorge dafür zu tragen, dass dem Verbraucher klare und verständliche Informationen über die Herkunft und das Produktionsverfahren der zum Verkauf angebotenen Erzeugnisse zur Verfügung gestellt werden, damit dieser eine bewusste Kaufentscheidung treffen kann.** Erfolgt die Angabe der obligatorischen Informationen seitens des Einzelhandels mit Hilfe einer Thekenkladde, so ist **die Informationssammlung für den Verbraucher einfach zugänglich, tagesaktuell und vollumfassend bereit zu halten. Thekenkladden müssen für den Verbraucher offensichtlich ausgelegt oder mittels Hinweisschild als solche erkennbar sein.** Enthält die Thekenkladde nicht alle erforderlichen oder fehlerhafte Angaben, so kann angeordnet werden, dass die Fische und Fischereierzeugnisse nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, bis sie ordnungsgemäß etikettiert/gekennzeichnet worden sind (§ 5 FischEtikettG).

Die Kennzeichnung nach Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, Los-Kennzeichnungsverordnung, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, Zusatzstoff-Verkehrsordnung, Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel, Eichgesetz und Fertigpackungsverordnung bleiben davon unberührt und sind zusätzlich zu beachten, genauso wie die Verkehrsauffassungen der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

Belege und Lieferscheine, aus denen sich Kennzeichnungsvorschriften ergeben, müssen durch die Marktbeteiligten 2 Jahre aufbewahrt werden.

Freiwillige Angaben sind zulässig, müssen aber wahr und überprüfbar sein (z.B. Umwelthinformationen, ethische oder soziale Informationen).

Grundlagen:

- FAO-Fanggebietskarte (www.fischinfo.de)
- FishBase Information System (www.fishbase.org)
- Gesetz zur Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über die Etikettierung von Fischen und Fischereierzeugnissen (Fischetikettierungsgesetz - FischEtikettG) 01.08.2002
- Handlungsempfehlung des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) vom 18.08.2016 Az 8.82.-12.03.01.-07/16
- Leitfaden des Bundesmarktverbandes der Fischwirtschaft e.V. zur Umsetzung der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 vom 11.12.2013 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Gemeinsame

Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur bzgl. der Vorschriften zur Kennzeichnung von Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur ab dem 13.12.2014 (Stand: 12.01.2015)

- Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen, 2005
- Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus
Neufassung vom 27. November 2002, zuletzt geändert durch Bekanntmachung vom 30. Mai 2011
- Listen der FAO-Fanggebiete und der Bezeichnungen der Fanggeräte (<https://fischbestaende.portal-fischerei.de>)
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EU) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Aufhebung der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/3/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission
- Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates
- Verordnung zur Durchführung des Fischetikettierungsgesetzes (Fischetikettierungsverordnung - FischEtikettV) 15.08.2002
- Verzeichnis der Handelsbezeichnungen der Fischarten der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) aktuell gültig 84. Fassung vom 01.08.2017
(http://www.ble.de/DE/Themen/Fischerei/Fischetikettierung/fischetikettierung_inhalt.html)

Anlage 1: Untergebiete und Divisionen (Bereiche)

Teil A: Untergebiete und Divisionen (Bereiche) des Nordostatlantiks (FAO Nr. 27)

Untergebiet/ Division	Bezeichnung (lt. EU-Kommissions-Empfehlung)	Verständliche Bezeichnung (Bundesmarktverband-Vor- schlag)
I	Barentssee	
II	Norwegische See, Spitzbergen und Bäreninsel	
IIa	Norwegische See	Norwegische See
IIb	Spitzbergen und Bäreninsel	Spitzbergen und Bäreninsel
III	a)	
IIIa	Skagerrak und Kattegat	Skagerrak und Kattegat
IIIb,c	Belte und Sund / Übergangsbereich	Westliche Ostsee
IIIb (23)	Öresund	Westliche Ostsee
IIIc (22)	Beltsee	Westliche Ostsee
IIId (24-32)	Ostsee	Ostsee
IV	Nordsee	
IVa	Nördliche Nordsee	Nordsee
IVb	Mittlere Nordsee	Nordsee
IVc	Südliche Nordsee	Nordsee
V	Island- und Färöer-Gründe	
Va	Island-Gründe	Island
Vb	Färöer-Gründe	Färöer
VI	b)	
VIa	Nordwestküste Schottlands und Nordirlands/Westlich Schottlands	Westlich Schottlands
VIb	Rockall	Westlich Schottlands
VII	c)	
VIIa	Irische See	Irische See
VIIb	Westlich Irlands	Nordwestlich Irlands
VIIc	Porcupinebank	Nordwestlich Irlands
VIIId	Östlicher Ärmelkanal	Östlicher Ärmelkanal
VIIe	Westlicher Ärmelkanal	Westlicher Ärmelkanal
VIIIf	Bristolkanal	Bristolkanal
VIIg	Nördliche Keltische See	Keltische See
VIIh	Südliche Keltische See	Keltische See
VIIj	Südwestlich Irlands - Osten	Keltische See
VIIk	Südwestlich Irlands - Westen	Keltische See
VIII	Golf von Biskaya	
VIIIa	Nördliche Biskaya	Biskaya
VIIIb	Mittlere Biskaya	Biskaya
VIIIc	Südliche Biskaya	Biskaya
VIIIId	Äußere Biskaya	Biskaya
VIIIe	Westlich der Biskaya	Biskaya
IX	Portugiesische Gewässer	
IXa	Portugiesische Gewässer - Osten	Portugiesische Küste
IXb	Portugiesische Gewässer - Westen	Westlich Portugals
X	Azoren-Gründe	
XII	Nördlich der Azoren	
XIV	Ostgrönland	
XIVa	Nordost-Grönland, Ostgrönland	Ostgrönland
XIVb	Südost-Grönland	Ostgrönland

Anmerkung:

- a) Skagerrak, Kattegat, Sund, Belte und Ostsee, Sund und Belte zusammen werden auch als Übergangsbereich bezeichnet.
- b) Rockall, Nordwestküste Schottlands und Nordirlands, die Nordwestküste Schottlands und Nordirlands wird auch als westlich Schottlands bezeichnet.
- c) Irische See, westlich Irlands, Porcupinebank, östlicher und westlicher Ärmelkanal, Bristolkanal, nördliche und südliche Keltische See und südwestlich Irlands – Osten und Westen.

Quelle: Empfehlung Bundesmarktverband (BMV) u.a. auf Basis von FAO-Angaben und KOM-Empfehlungen

Teil B: Untergebiete und Divisionen (Bereiche) des Mittelmeeres und des Schwarzen Meeres (FAO Nr. 37)

Untergebiet/ Division	Bezeichnung (lt. EU-Kommissions-Empfehlung)	Verständliche Bezeichnung (Bundesmarktverband-Vorschlag)
37.1	Westliches Mittelmeer	
37.1.1	Balearen	Westliches Mittelmeer
37.1.2	Löwengolf	Westliches Mittelmeer
37.1.3	Sardinien	Westliches Mittelmeer
37.2	Zentrales Mittelmeer	
37.2.1	Adriatisches Meer	Zentrales Mittelmeer
37.2.2	Ionisches Meer	Zentrales Mittelmeer
37.3	Östliches Mittelmeer	
37.3.1	Ägäisches Meer	Östliches Mittelmeer
37.3.2	Levantisches Meer	Östliches Mittelmeer
37.4	Schwarzes Meer	
37.4.1	Marmarameer	Schwarzes Meer
37.4.2	Schwarzes Meer	Schwarzes Meer
37.4.3	Asowsches Meer	Schwarzes Meer

Quelle: Leitfaden des Bundesmarktverbandes der Fischwirtschaft zur Umsetzung der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 vom 11.12.2013 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Gemeine Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur bezüglich der Vorschriften zur Kennzeichnung von Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur ab dem 13.12.2014 (Stand: 12.01.2015)

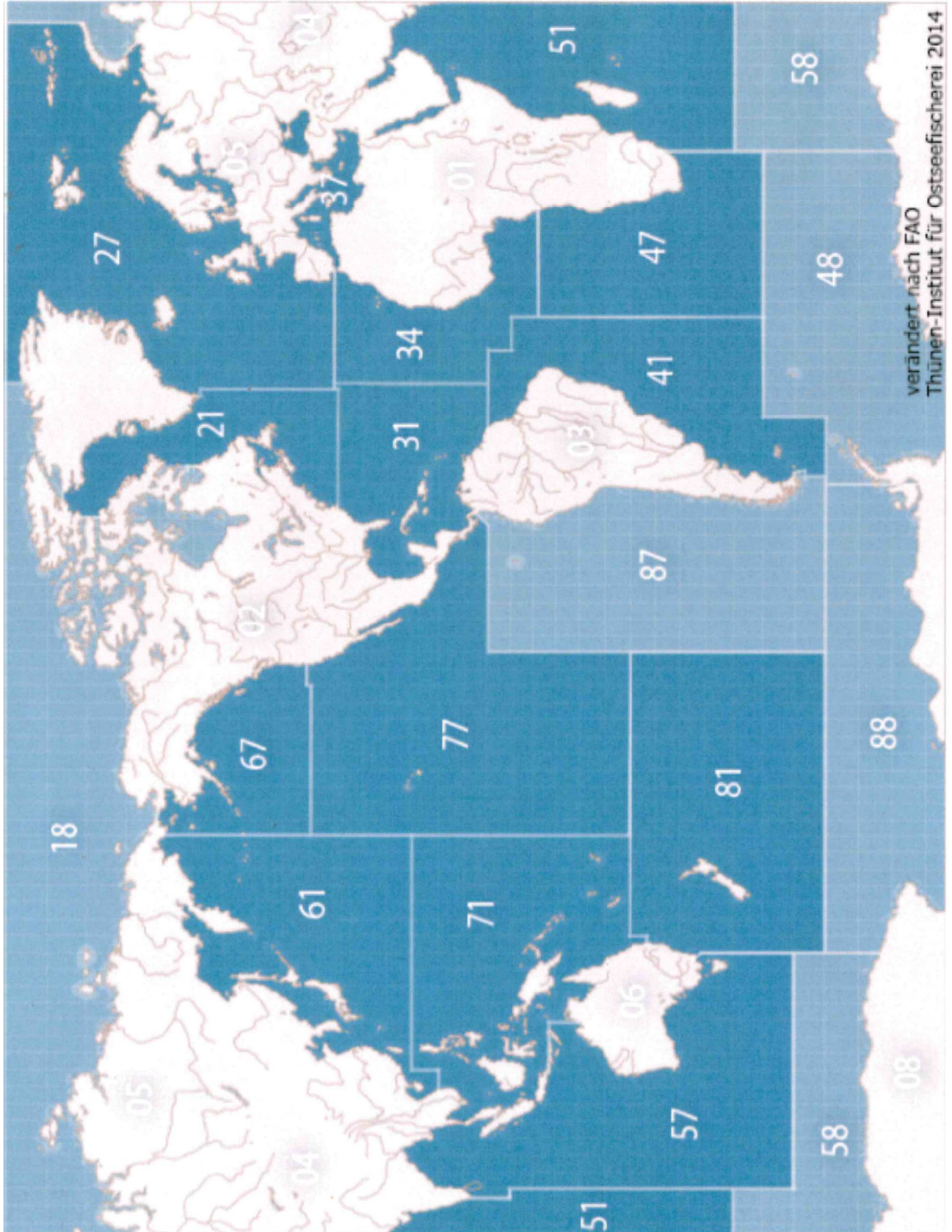
Anlage 2: FAO-Fanggebiete

Nr. des Fanggebietes zur Abgrenzung	Bezeichnung des Fanggebietes	
	deutsch	englisch
FAO-Gebiet Nr. 21	Nordwestatlantik	Atlantic, Northwest
* FAO-Gebiet Nr. 27	Nordostatlantik	Atlantic, Northeast
FAO-Gebiet Nr. 31	Mittlerer Westatlantik	Atlantic, Western Central
FAO-Gebiet Nr. 34	Mittlerer Ostatlantik	Atlantic, Eastern Central
* FAO-Gebiete Nr. 37.1, 37.2 und 37.3	Mittelmeer	Mediterranean Sea
FAO-Gebiet Nr. 37.4	Schwarzes Meer	Black Sea
FAO-Gebiet Nr. 41	Südwestatlantik	Atlantic, Southwest
FAO-Gebiet Nr. 47	Südostatlantik	Atlantic, Southeast
FAO-Gebiet Nr. 51	Westlicher Indischer Ozean	Indian Ocean, Western
FAO-Gebiet Nr. 57	Östlicher Indischer Ozean	Indian Ocean, Eastern
FAO-Gebiet Nr. 61	Nordwestpazifik	Pacific, Northwest
FAO-Gebiet Nr. 67	Nordostpazifik	Pacific, Northeast
FAO-Gebiet Nr. 71	Mittlerer Westpazifik	Pacific, Western Central
FAO-Gebiet Nr. 77	Mittlerer Ostpazifik	Pacific, Eastern Central
FAO-Gebiet Nr. 81	Südwestpazifik	Pacific, Southwest
FAO-Gebiet Nr. 87	Südostpazifik	Pacific, Southeast
FAO-Gebiete Nr. 48, 58 und 88	Antarktis	Antarctic

*** Anmerkung:** Die Kennzeichnung „Nordostatlantik“ im Rahmen der GMO (gemeinsame Marktordnung) ist nicht zulässig, da die Verordnung die Kennzeichnung der Unterfanggebiete des Nordostatlantiks vorschreibt.
Dies gilt ebenfalls für die Fanggebiete „Mittelmeer“ und „Schwarzes Meer“.
Die ordnungsgemäßen Kennzeichnungen für diese Fanggebiete sind dem Anhang 1 Teile A und B zu entnehmen.

Quelle: Leitfaden des Bundesmarktverbandes der Fischwirtschaft zur Umsetzung der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 vom 11.12.2013 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur bezüglich der Vorschriften zur Kennzeichnung von Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur ab dem 13.12.2014 (Stand: 12.01.2015)

Anlage 3: FAO Fanggebiete weltweit



Anlage 4: Vorgeschriebene Angaben zur Fanggerätekategorie und Einzelbezeichnungen für Fanggeräte

Vorgeschriebene Angaben zur Kategorie des Fanggeräts	Genauere Angaben zur entsprechenden Fanggeräte-Einzelbezeichnung und Codes gemäß der Verordnung (EG) Nr. 26/2004 und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 404/2011 der Kommission	
Wadennetze	Strandwadern	SB
	Snurrewadern	SDN
	Schottische Wadennetze	SSC
	Zweischiffwadennetze	SPR
Schleppnetze	Baumkurren	TBB
	Grundscherbrettnetze	OTB
	Zweischiffgrundscherbrettnetze	PTB
	Pelagische Scherbrettnetze	OTM
	Pelagische Zweischiffschleppnetze	PTM
	Grundscherbrett-Hosennetze	OTT
Kiemennetze und vergleichbare Netze	Stellnetze - Kiemennetze	GNS
	Treibnetz	GND
	Umschließende Kiemennetze	GNC
	Spiegelnetze - Verwickelnetze	GTR
	Kombinierte Kiemen-/Verwickelnetze	GTN
Umschließungsnetze und Hebenetze	Ringwadern	PS
	Lampanetze	LA
	Senktücher	LNB
	Stationäre Hebenetze	LNS
Haken und Langleinen	Handleinen und Angelleinen (handbetrieben)	LHP
	Handleinen und Angelleinen (mechanisiert)	LHM
	Grundlangleinen	LLS
	Langleine (treibend)	LLD
	Schleppangeln	LTL
Dredgen	Bootdredgen	DRB
	Handdredgen, an Bord von Schiffen eingesetzt	DRH
	Mechanisierte Dredgen einschl. Saugbagger	HMD
Reusen und Fallen	Reusen (Fallen)	FPO

Quelle: Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 Anhang III

Fanggeräte-Kategorie und Fanggeräte-Einzelbezeichnung

angepasst an die EU-Verordnung über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur (Nr. 1379/2013)
VORGESCHRIBENE ANGABEN (KATEGORIE)
genaue Angaben (Einzelbezeichnung)

